

Kartoffel-Suppe mit Kräckerle und Apfel-Küchle

Für zwei Personen

Für die Kartoffelsuppe:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Karotte	70 g Knollensellerie
2 kleine Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Knolle frischer Knoblauch	200 g haltbare Sahne
100 ml Milch	Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Kräckerle:

2 Scheiben Toastbrot	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Oregano	Salz , Pfeffer

Für die Apfelküchle:

2 große Äpfel	2 Eier	250 ml Milch
150 g Mehl	1 TL Zimt	1 Vanillezucker
1 EL Zucker	Rapsöl	

Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch	1 Zweig Minze
-----------------------	---------------

Für die Kartoffelsuppe:

Die Kartoffeln, Karotte und Sellerie schälen und klein schneiden.

Zwiebeln abziehen, eine Zwiebel würfeln, die andere in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel, Kartoffeln, Karotte und Sellerie darin anbraten. Mit 500 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse so lange garen, bis es weich ist.

Anschließend alles fein pürieren und mit Muskat abschmecken. Sahne zur Suppe geben und mit einem Stabmixer aufschäumen. Ggf. mit Milch verdünnen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hineingeben und die Zwiebelringe darin weich schmoren.

Für die Kräckerle:

Toastbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne auslassen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin und Knoblauch zur Butter geben. Dann die Toastbrotwürfel hinzugeben, in der Butter schwenken und goldbraun anrösten. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelküchle:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Vanillezucker cremig rühren. Milch und Mehl einrühren. Dann Eischnee unterheben und den Teig ruhen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Apfelringe in den Teig eintauchen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zimt und Zucker mischen und die Apfelküchle darin wälzen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch und Minze abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit garnieren. Blättchen von der Minze abzupfen und diese als Garnitur für die Apfelküchle verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Makrina Schneider am 28. April 2021